



## Pane con Sesamo

Susamlı Ekmek



1,5 cucchiaini di lievito in polvere  
1 bicchiere d'acqua fresca  
1 bicchiere di latte  
1 cucchiaino di zucchero polverato  
1 cucchiaino di sale  
1 bicchiere di farina di grano duro  
In quantità di farina  
Mezzo bicchierino di sesamo  
Per la sopra;  
1 cucchiaio di sesamo

- # Nell'acqua fresca si mette zucchero polverato e si mescola si aspetta per 10 minuti dopo del tempo si aggiungono latte, sale e metà della farina di grano duro .
- # Sopra si aggiunge il sesamo, e si aggiungono l'altra metà della farina dura e la farina normale finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi l'impasto preparato si lascia riopsare in coperto per un ora poi si rimpasta e si mette nello stampo di torta oppure vassoio . Sopra si pizzica il sesamo e si lascia ariposare per mezz'oretta.
- # Poi il vassoio oppure lo stampo si mette nel forno riscaldato a 220 gradi e si cucina finchè si gonfia e si arrossisce.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per mezz'oretta e poi si servirsi.

Nota: Nella preparazione di questa l'impasto non si può usare solamente la farina dura, si serve usare anche farina normale.